

10/783,540

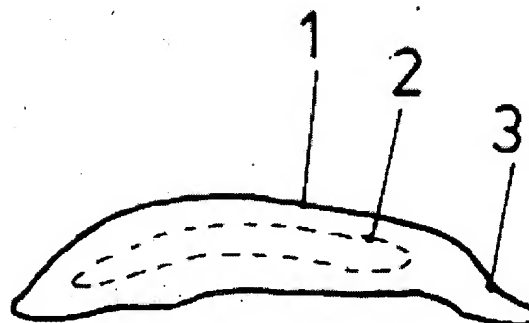
Meat-filled bread roll - comprises portion of bread dough filled with sausage meat and baked together**Publication number:** DE4120385**Publication date:** 1992-12-24**Inventor:** KIENTLE CHRISTOPH (DE)**Applicant:** KIENTLE CHRISTOPH (DE)**Classification:****- International:** **A21D13/00; A21D13/00;** (IPC1-7): A21D8/04; A21D8/06; A21D13/00; A23L1/317**- European:** A21D13/00D2**Application number:** DE19914120385 19910620**Priority number(s):** DE19914120385 19910620

Report a data error here

Abstract of DE4120385

The pastry, with a meat filling, is formed by a skinless sausage meat strand which is inserted into a covering of bread dough, and then baked together. The bread covering pref. has an end at least at one side which is unfilled, and projects over the end of the inner sausage, or the bread roll has a crescent shape. The covering is pref. a wholemeal bread dough, and the filling is a strand of minced beef and pork in equal proportions, to give a total weight of 250-350 g. **ADVANTAGE**

- The method gives portion control and a prepd. meat-filled bread roll which can be sold without requiring an eating plate, and without separate handling for the bread and sausage at the point of sale.



Data supplied from the esp@cenet database - Worldwide



①⑨ BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

①⑫ **Offenlegungsschrift**
①⑩ **DE 41 20 385 A 1**

⑤① Int. Cl.⁵:
A 21 D 13/00
A 21 D 8/04
A 21 D 8/06
A 23 L 1/317

②① Aktenzeichen: P 41 20 385.2
②② Anmeldetag: 20. 6. 91
②③ Offenlegungstag: 24. 12. 92

DE 41 20 385 A 1

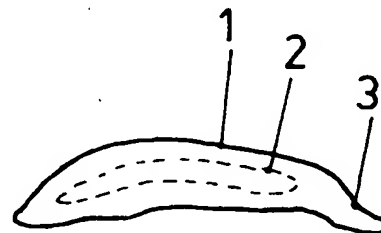
⑦① Anmelder:
Kienle, Christoph, 8901 Kissing, DE

⑦④ Vertreter:
Munk, L., Dipl.-Ing., Pat.-Anw., 8900 Augsburg

⑦② Erfinder:
gleich Anmelder

⑤④ **Gebäck**

⑤⑦ Um bei einem Gebäck mit in einen Teig eingebackener, als Fleischprodukt ausgebildeter Fülle eine gute Verträglichkeit und leichte Verdaulichkeit zu erreichen, wird zur Bildung der Fülle aus einer Fleischteigmasse ein wursthüllenloser Strang (2) geformt und vorgegart, der anschließend zur Bildung der Hülle (1) in einen Fleck eines vorzugsweise nach Art eines Vollkorn-Seelenteigs hergestellten Brotteigs eingewickelt und zusammen mit diesem gebacken wird.



DE 41 20 385 A 1

Die Erfindung betrifft ein Gebäck gemäß Oberbegriff des Anspruchs 1 sowie ein Verfahren zur Herstellung dieses Gebäcks.

Es ist bekannt, geräuchertes Fleisch in Brotteig einzubacken. Hierbei ergeben sich jedoch vergleichsweise große Laibe, deren Kontur der unregelmäßigen Kontur des eingebackenen Fleischstücks folgt und die vor dem Verzehr portioniert werden müssen, indem verzehrrechte Portionen abgeschnitten werden. Ein geschirrloser Verzehr ist hier praktisch nicht möglich.

Es sind auch schon Pasteten bekannt, bei denen eine fleischige Masse in Teig eingebacken ist. Hierbei handelt es sich jedoch um Blätterteig, der einen vergleichsweise hohen Fettgehalt aufweist, was aus ernährungskundlichen Gründen unerwünscht ist. Zudem ist auch hierbei ein geschirrloser Verzehr praktisch nicht möglich.

Weiter bekannt sind sogenannte Hot Dogs, die geschirrlos verzehrbar sind. Hierbei handelt es sich um längliche Brote mit einem Loch, in das eine Wurst eingesteckt ist. Bei den zur Bildung eines sogenannten Hot Dogs Verwendung findenden Komponenten handelt es sich um ein bereits fertig gebackenes Brot und eine bereits fertige Wurst. Die Wurst kann daher nicht in das Brot eingebakken, sondern lediglich eingesteckt werden. Es können daher auch nur mit einer Wursthaut versehene Würste Verwendung finden. Die Wursthaut erweist sich jedoch in der Regel als hart und schlecht oder nicht verdaulich, was aus gesundheitlichen Gründen unerwünscht ist.

Hiervon ausgehend ist es daher die Aufgabe der vorliegenden Erfindung, unter Vermeidung der geschilderten Nachteile ein für geschirrlosen Verzehr geeignetes, fleischig gefülltes Gebäck gattungsgemäßer Art bereitzustellen, das in gesundheits- und ernährungstechnischer Hinsicht unbedenklich ist und das dennoch hohen Ansprüchen genügt.

Diese Aufgabe wird durch die kennzeichnenden Maßnahmen der Ansprüche 1 und 5 in übergeordneter Weise gelöst. Vorteilhafte Weiterbildungen sind in den Unteransprüchen angegeben.

Die erfindungsgemäßen Maßnahmen ergeben praktisch ein neues Konzept für den Schnellverpflegungsbe-
reich, bei dem der Gastronom bzw. Verkäufer entlastet wird. Der Gastronom bzw. Verkäufer erhält in vorteilhafter Weise ein verkaufsfähiges Produkt, das einfach gehandhabt und gelagert werden kann. Der letzte Verbraucher erhält ein Produkt, das auf einfache Weise ohne Geschirr verzehrt werden kann und das dennoch sehr bekömmlich und wohlschmeckend ist. Auch die Komponenten in Form der vorgefertigten Füllestränge und des vorgefertigten Hüllenteigs sind in vorteilhafter Weise lange Zeit lagerfähig und gut transportfähig, so daß auch kleinere Chargen des Endprodukts rationell herstellbar sind.

Nachstehend wird ein Ausführungsbeispiel der Erfindung anhand der Zeichnung näher erläutert.

In der Zeichnung zeigen:

Fig. 1 eine Draufsicht auf ein erfindungsgemäßes Produkt und

Fig. 2 einen Radialschnitt durch das erfindungsgemäße Produkt.

Das der Zeichnung zugrundeliegende, stangenförmige Schnellverpflegungsprodukt ist pastetenartig aufgebaut und besteht aus einer aus Brotteig hergestellten Hülle 1, die eine fleischige Fülle in Form eines aus einer

Fleischteigmasse hergestellten, bockwurstförmigen Strangs 2 umschließt. Die Gewichtsverteilung zwischen Hülle und Fülle ist gleich. Das Gesamtgewicht kann etwa 250g bis 350g betragen. Der Strang 2 kann gerade oder leicht gebogen sein, je nachdem, ob eine spitz- oder hörnchenförmige Kontur des Endprodukts erreicht werden soll.

An einem Ende steht die Hülle 1 in Form eines füllelosen Zipfels 3 über den Strang 2 über, um die Handhabung beim Verzehr zu erleichtern. Der aus Fleischteig hergestellte Strang 2 ist ohne Haut, was die Bekömmlichkeit erhöht.

Dennoch ist infolge der Herstellung des Strangs 2 aus Fleischteig eine einfache Formgebung sowie eine leichte Verzehrbareit gewährleistet.

Der zur Bildung des Strangs 2 Verwendung findende Fleischteig kann zu gleichen Teilen aus Rind- und Schweinefleisch bestehen. Vorzugsweise findet dabei Fleisch der Güteklasse zart und saftig Verwendung. Das Rindfleisch besitzt einen hohen Eiweißgehalt, was für die erwünschte Bindung günstig ist und daher die hüllenlose Herstellung erleichtert. Das Schweinefleisch ermöglicht eine einfache Geschmacksführung.

Zunächst wird Schweinefleisch in Form kleingeschnittener Würfel von ca. 1 cm bis 2 cm Kantenlänge in Gewürzen und Kräutern wie Salz, Pfeffer, Petersilie, Knoblauch, Majoran etc., mariniert. Die Beigabe von Salz führt dabei zum Austritt von Wasser, so daß kein zusätzliches Wasser beigegeben werden muß. Die Marinade kann 1–3 Tage dauern. Aus dem Rindfleisch wird durch Wolfen und Kuttern ein Grundbrät bereitet, dessen Korngröße höchstens 1mm beträgt. Diesem Grundbrät wird soviel Wasser beigegeben, daß sich insgesamt ein Fremdwassergehalt des rohen Fleischteigs von 10–12% ergibt. Das dem Rindfleisch beigegebene Wasser begünstigt eine Eiweißquellung, was wiederum eine gute Bindung und leichte Formbarkeit ergibt. Dem so hergestellten Grundbrät wird als Einlage das marinierte Schweinefleisch beigegeben. Anschließend wird alles zusammen so lange gekuttert, bis auch das Schweinefleisch auf eine Korngröße von höchstens 1–3 mm zerkleinert ist.

Der so hergestellte Fleischteig wird in eine Spritze eingefüllt und in Form bockwurstgroßer Stränge auf ein Blech gespritzt. Eine Umhüllung mit einer Wursthaut ist nicht vorgesehen. Mit Hilfe des Blechs werden die Stränge zum Vorgaren in einen Ofen gebracht. Hierin werden die Stränge 10–12 Minuten so erhitzt, daß das Eiweiß bereits gerinnt, aber noch nicht voll aushärtet. Dies ermöglicht eine einfache Formbarkeit der so hergestellten Zwischenprodukte bei der Weiterverarbeitung. Die erforderliche Ofentemperatur kann 75°–80°C betragen, so daß von einer Materialerhitzung auf etwa 65°–70°C auszugehen ist.

Das Vorgaren der Stränge auf einem in einen Ofen einschiebbaren Blech stellt sicher, daß eine für Fleisch charakteristische, rote Färbung erhalten bleibt. Dasselbe gilt für den Geschmack. Nach Ende der Vorgarzeit werden die vorgegarten Stränge mit Leitungswasser abgeduscht. Die noch verbleibende Restwärme sorgt anschließend für eine ausreichende Trocknung. Danach ist eine direkte Weiterverarbeitung möglich. Es ist aber auch denkbar, die so hergestellten Stränge gekühlt zu lagern oder einzufrieren.

Der zur Bildung der Hülle 1 Verwendung findende Brotteig, der unabhängig vom zugeordneten Strang 2 herstellbar ist, wird nach Art eines Seelenteigs unter Verwendung von Vollkornmehl hergestellt. Dies ergibt

nicht nur eine hohe Bekömmlichkeit, sondern gleichzeitig auch eine Brotschicht mit sich gut an den Strang 2 anlegender Innenoberfläche und griffiger Außenoberfläche. Ein weiterer Vorteil des Seelenteigs ist in der geringen Wärmeempfindlichkeit zu sehen. Dieser Teig kann daher bei normaler Umgebungstemperatur vergleichsweise lange gelagert werden und ist in gekühltem Zustand ohne weiteres mehrere Tage lagerfähig. Auch ein Einfrieren ist ohne weiteres möglich. Dies ermöglicht eine rationelle Teigherstellung.

Zur Herstellung des genannten Seelenteigs wird zunächst ein Trieb angesetzt, der etwa 8–10% des gewünschten Feststoffgehalts in Form von Vollkornmehl und bereits den gesamten Wassergehalt des fertigen Teigs enthält, der etwa gleich hoch wie der Feststoffgehalt des fertigen Teigs ist. Zur Bildung des Triebes kann Sauerteig oder Hefe Verwendung finden. Der Trieb wird bis zur Reife gelagert. Bei der Verwendung von Sauerteig oder Bierhefe beträgt diese Lagerzeit etwa 24 Stunden. Bei Verwendung von Bäckerhefe kann die Lagerzeit abgekürzt werden.

Anschließend werden dem Trieb die restlichen Feststoffe in Form von Vollkornmehl beigemengt. In diesem Zusammenhang hat es sich als besonders zweckmäßig erwiesen, wenn die Feststoffe mindestens zu einem Drittel, vorzugsweise zur Hälfte, aus Dinkelvollkornmehl bestehen, das eine gute Quellwirkung ergibt. Der Rest kann sonstiges Getreidevollkornmehl sein. Dem Vollkornmehl können auch Zusatzstoffe wie Treber oder Trester beigemischt werden, die den Mehnteil verringern. Zusammen mit den Feststoffen kommen auch Gewürze wie Salz und/oder Kräuter etc. in den Teig.

Anschließend folgt ein Rühr- und Knetvorgang, der solange durchgeführt wird, bis ein zäher bzw. zähflüssiger Teig entsteht, der Fäden von ca. 20–25 cm Länge ziehen läßt. Um sicherzustellen, daß der Brotteig auch geschmacklich ausreift, erfolgt im Anschluß an den Rühr- und Knetvorgang eine Teigruhe. Diese kann bei kalter Teigführung bis zu 24 Stunden und länger dauern. Bei warmer Teigführung ist eine Abkürzung auf bis zu 1 Stunde möglich.

Der fertige Teig wird portioniert und so ausgezogen, daß sich pro Portion ein zum Einschlagen eines Strangs 2 geeigneter Fladen bzw. Fleck ergibt. Dieser wird auf ein angefeuchtetes Blech aufgelegt. Anschließend wird der zugeordnete Strang 2 auf den Teig aufgelegt und hiermit eingeschlagen. Da der Strang 2 lediglich vorgegart ist, ist eine Formung des im Teig eingeschlagenen Strangs 2 möglich. So können beispielsweise ohne weiteres nicht nur stangenförmige, sondern auch hörnchenartige Formlinge etc. gebildet werden. Anschließend erfolgt ein Backvorgang, bei dem die durch den Strang 2 gebildete, vorgegarte Fülle einer Endgarung unterzogen und der Brotteig gebacken werden. Hierzu wird das angefeuchtete, mit Formlingen obenerwähnter Art belegte Blech in einen Backofen geschoben. Der Backvorgang erfolgt bei einer Ofentemperatur von 250°–270°C, das sind etwa 30°C über der Semmelbacktemperatur. Die Backzeit beträgt 25 bis 35 Min.

Die fertig gebackenen Stücke werden an der Luft abgekühlt. Der Verzehr kann in warmem oder kaltem Zustand erfolgen. Sofern eine Zwischenlagerung notwendig wird, kann kurz vor dem Verzehr ein Aufbackvorgang von 1–3 Min. bei mindestens 30°C über Semmelbacktemperatur eingeschoben werden.

Patentansprüche

1. Gebäck mit in einen Teig eingebackener Fülle in Form eines Fleischprodukts, dadurch gekennzeichnet, daß die Fülle als wursthüllenloser, aus einer Fleischteigmasse hergestellter Strang (2) ausgebildet ist, der in einer Hülle (1) aus Brotteig eingebacken ist.
2. Gebäck nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Hülle (1) zumindest einseitig in Form eines füllelosen Zipfels (3) über das Ende des vorzugsweise bockwurstförmigen Strangs (2) übersteht.
3. Gebäck nach einem der vorhergehenden Ansprüche, gekennzeichnet durch eine hörnchenförmig gebogene Form.
4. Gebäck nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die vorzugsweise aus einem nach Art eines Seelenteigs hergestellten Vollkorn-Brotteig bestehende Hülle (1) und die vorzugsweise aus gleichen Anteilen zerkleinerten Rind- und Schweinefleisch bestehende, durch den Strang (2) gebildete Fülle gleiche Gewichtsanteile am Gesamtgewicht von vorzugsweise 250 bis 350 g aufweisen.
5. Verfahren zur Herstellung eines Gebäcks insbesondere nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß zunächst die Fülle in Form eines vorzugsweise aus zerkleinertem Rind- und Schweinefleisch bestehenden, wursthüllenlosen Strangs gespritzt wird, der anschließend bis zur Eiweißgerinnung, jedoch ohne Aushärtung, vorgegart und dann in einen Fleck aus zähflüssigem, vorzugsweise nach Art eines Seelenteigs unter Verwendung von Vollkornmehl hergestelltem Brotteig eingeschlagen wird, und daß das so hergestellte Rohteil anschließend in einem Ofen bei 20°C bis 30°C über der Semmelbacktemperatur liegender Backtemperatur gebacken wird.
6. Verfahren nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, daß zur Bildung der fleischigen Fülle zunächst ein aus gewolfem und/oder gekutertem Rindfleisch bestehendes Grundbrät mit einer Korngröße von vorzugsweise höchstens einem Millimeter zubereitet wird, das anschließend mit einer Einlage aus in Gewürzen und/oder Kräutern mariniertem, grob zerkleinertem Schweinefleisch vermischt wird.
7. Verfahren nach Anspruch 6, dadurch gekennzeichnet, daß die Einlage bildende Fleisch in Form von Würfeln mariniert wird, die zusammen mit dem Grundbrät bis auf eine Korngröße von höchstens 1 bis 3 mm nachzerkleinert, vorzugsweise gekutert werden.
8. Verfahren nach einem der vorhergehenden Ansprüche 5 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß der zur Bildung der Fülle hergestellte Fleischteig in Form von vorzugsweise bockwurstgroßen Strängen wursthüllenlos auf ein Blech gespritzt und anschließend in einem Ofen bei einer Ofentemperatur von höchstens 80°C vorzugsweise 75°C, 10 bis 12 Minuten vorgegart wird.
9. Verfahren nach Anspruch 8, dadurch gekennzeichnet, daß die vorgegarten Stränge mit Leitungswasser abgeschreckt werden.
10. Verfahren nach einem der vorhergehenden Ansprüche 5 bis 9, dadurch gekennzeichnet, daß der zur Bildung der Fülle Verwendung findende

Fleischteig aus gleichen Teilen Rindfleisch und Schweinefleisch unter Zugabe von Kräutern und Gewürzen hergestellt wird.

11. Verfahren nach einem der vorhergehenden Ansprüche 5 bis 10, dadurch gekennzeichnet, daß der zur Bildung der Fülle hergestellte Fleischteig einen Fremdwassergehalt von 10–12% aufweist und daß das gesamte Fremdwasser bereits bei der Bereitung des vorzugsweise aus Rindfleisch bestehenden Grundbräts beigegeben wird.

12. Verfahren nach einem der vorhergehenden Ansprüche 5 bis 11, dadurch gekennzeichnet, daß zur Herstellung des zur Bildung der Hülle Verwendung findenden, vorzugsweise einen Wasser- und Feststoffgehalt von je 50% aufweisenden Brotteigs zunächst ein Trieb angesetzt wird, der bereits das gesamte Wasser und 8–10% der Feststoffe enthält, daß der angesetzte Trieb bis zur Reife gelagert wird und daß ihm dann die restlichen Feststoffe einschließlich Gewürzen und/oder Kräutern beigegeben werden, wobei das so gebildete Gemenge solange gerührt und/oder geknetet wird, bis ein zähflüssiger Teig mit einer Fadenreißlänge von 20 bis 25 cm entsteht, der vor der Weiterverarbeitung einer Teigruhe unterzogen wird.

13. Verfahren nach einem der vorhergehenden Ansprüche 5 bis 12, dadurch gekennzeichnet, daß der Teig nach der Teigruhe portioniert wird, wobei Teigflecken gebildet werden, in die jeweils ein zugeordneter, die Fülle bildender, vorgegarter Strang eingeschlagen wird, und daß die so gebildeten Rohteile anschließend auf einer vorzugsweise angefeuchteten Unterlage in einem Backofen bei 250 bis 270°C 25 bis 35 Min. gebacken werden.

14. Verfahren nach einem der vorhergehenden Ansprüche 5 bis 13, dadurch gekennzeichnet, daß der vorzugsweise nach Art eines Seelenteigs hergestellte Brotteig einen Dinkel-Vollkornmehlgehalt von zumindest 1/3 bis 2/3 aufweist.

15. Verfahren nach einem der vorhergehenden Ansprüche 5 bis 14, dadurch gekennzeichnet, daß dem Teig Treber und/oder Trester beigegeben wird.

Hierzu 1 Seite(n) Zeichnungen

45

50

55

60

65

- Leerseite -

FIG 1

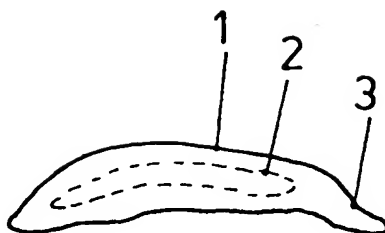


FIG 2

